

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.05.2024

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644d350b6986ab6255891f288f915a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«МЕТОДОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ И СОСТАВОМ»

Компонент	Вариативная часть/Обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.02
Семестр очно /Курс заочно	3/2
Форма контроля	экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ПК-3, ПК-11, ПК-12, ПК-21, ПК-22

Целью освоения дисциплины «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» является формирование у студентов навыков работы в условиях современного молочного и мясного производства. В ходе освоения дисциплины особое внимание уделяется основным тенденциям развития производства молочных и мясных продуктов, изучению современных принципов и методов проектирования и оптимизации рецептур пищевых продуктов в условиях рынка, а также практическое освоение компьютерных программ для создания рецептур продуктов питания с заданными свойствами и составом. Полученные знания и навыки необходимы будущим специалистам в их профессиональной производственной и научной деятельности.

Задачи изучения дисциплины – обучить студентов общему представлению о современных научных направлениях и понятиях науки о питании, ознакомление с видами и формами пищи, теориями питания, видами продуктов лечебно-профилактического, функционального и специализированного питания; способов и средств их получения; методологии проектирования состава с использованием современных программных и технических средств информационных технологий.

В результате освоения дисциплины студент должен:
знать:

- современные проблемы науки, техники и технологии продукции животного происхождения;
- современные методы проектирования технологических процессов; современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;
- отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания;
- медико-биологические требования к проектируемому продукту;
- методологию проектирования состава;
- методы получения продуктов с заранее заданным составом и свойствами;

- специфику и правила проектирования научно-исследовательских работ.

уметь:

- применять на практике современные методы проектирования технологических процессов;
- выбирать оптимальные решения при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- использовать современные программные и технические средства информационных технологий;
- использовать модели систем качества;
- проектировать научно-исследовательские работы.

владеть:

- основами проектирования технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов;
- современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;
- навыками самостоятельного выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов.

Содержание компетенций:

ПК-3 - способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;

ПК-11- способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;

ПК-12 - готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;

ПК-21- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами;

ПК-22 - способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.